

Gâteaux et Desserts/Crumble aux pêches

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
10 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



Les ingrédients

4 Pêches

170 g de sucre blanc Skor Cevital

125 g de margarine Fleurial en barquette

200 g de farine

Crème fraîche (facultatif)

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, mélanger du bout des doigts, la farine, le sucre blanc Skor Cevital et la Margarine Fleurial en barquette jusqu'à obtenir une texture de sable grossier.

Laver les pêches et couper les en morceaux.

Étaler un peu de margarine Fleurial dans un plat allant au four.

Mettre les pêches dans le plat et disperser la pâte sablée par-dessus.

Enfourner à 180°C pendant 25 à 30 minutes.

Servir avec un peu de crème fraîche par-dessus.